ズーム
ZOOM JAPON
www.zoomjapon.info
gratuit numéro 5 novembre 2010

Etudier au Japon

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

ÉDITO Expérience



Beaucoup de jeunes Français fascinés par la culture japonaise et attirés par le Japon rêvent de pouvoir y séjourner plus ou moins longtemps. Ils peuvent bien sûr s'y rendre en touristes et aller par exemple à Gunkanjima (voir pp. 20-23) à la découverte d'un endroit extraordinaire. Mais ils peuvent également aller faire des études au pays du Soleil-levant. Les écoles et les universités ne manquent pas. On peut y apprendre le japonais, la cuisine ou encore le cinéma tout en ayant la chance de vivre dans cette société que l'on a envie de mieux appréhender. C'est une manière tout à fait originale d'acquérir une expérience et de faire des rencontres enrichissantes. Suivez le guide et en route pour un nouveau numéro de *Zoom Japon*.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

UN JOUR AU JAPON

Le 6 octobre 2010, à Biei, Hokkaidô



© David Coll Blanco/SHA-DO COLLECTIVE

Célèbre pour ses champs et ses collines, la région de Biei est très appréciée des Japonais, mais aussi et peut-être surtout des réalisateurs de films publicitaires qui y trouvent des paysages particulièrement télégéniques. Considéré comme l'un des endroits les plus beaux du pays, Biei vaut le détour.
Retrouvez d'autres photos du collectif Sha-dô sur www.shadocollective.com

sha-dô

18 000 **Comme dans d'autres pays industrialisés, le Japon doit faire face à un manque important de médecins. Le ministère de la Santé vient de publier un rapport dans lequel il met en lumière un déficit de 18 000 médecins, notamment dans les régions les moins peuplées.**

ECONOMIE Haneda s'ouvre sur le monde

L'ouverture d'une nouvelle piste à l'aéroport de Haneda, situé dans la baie de Tokyo, va lui permettre de reprendre ses vols internationaux supprimés depuis 32 ans. Sa localisation, à une vingtaine de minutes du cœur de Tokyo, est un atout considérable pour cette installation qui avait été supplantée par Narita qui est implanté à plus de 70 km de la capitale.

SOCIÉTÉ L'"insécurité" dans les transports

On risque moins de se faire voler son porte-monnaie dans le train ou le métro japonais que de subir une main aux fesses quand on est une femme. Le *chikan*, comme on dit là-bas, se porte bien. Une récente étude montre que 13 % des passagères ont subi ce genre de situation. Dans 89,1 % des cas, elles n'ont rien dit et ne se sont pas plaintes à la police.

SOCIÉTÉ La peine de mort refait parler d'elle

Cela fait plusieurs années que des militants opposés au châtiment suprême tentent de sensibiliser l'opinion. En vain.

Le 27 août dernier, pour la première fois dans l'histoire du Japon d'après-guerre, des journalistes japonais ont été autorisés à se rendre dans une des sept salles d'exécution qui existent dans l'archipel. Cette première voulue par CHIBA Keiko, alors ministre de la Justice, avait pour but de sensibiliser la population sur cette question à l'égard de laquelle elle a une opinion bien arrêtée. Les nombreux sondages réalisés ces dernières années sur le sujet montrent clairement l'attachement des Japonais pour la peine capitale. Fin 2009, une enquête commanditée par le gouvernement a révélé que seulement 5,7 % des personnes interrogées étaient favorables à son abolition, alors que 85,6 % d'entre elles estimaient que le châtiment suprême devait continuer à exister dans l'arsenal pénal du pays. Devant ce chiffre impressionnant, on réalise le travail titanesque qui attend les militants abolitionnistes qui sont malgré tout de plus en plus nombreux à se mobiliser pour faire disparaître cette punition du code pénal japonais. La question est d'autant plus d'actualité que des jurés, introduits par la réforme du système judiciaire, vont intervenir pour la première fois dans des procès où la peine capitale sera réclamée. Plusieurs affaires devraient être jugées dans les semaines à venir.

Actuellement, une centaine de personnes attendent l'application du châtiment suprême dans les couloirs de la mort des prisons japonaises. Le nombre d'exécutions varie d'année en année. En 2010, il y en a eu jusqu'à présent 2. En 2009, il y avait eu 7 exécutions contre 15 l'année précédente. Pour permettre de mieux faire comprendre la cruauté de la peine de mort, l'ancienne ministre de la Justice CHIBA Keiko a donc souhaité exposer le lieu où des condamnés passent de vie à trépas. Même si la visite s'est déroulée de façon curieuse, les journalistes ne pouvant pas connaître l'itinéraire emprunté jusqu'au lieu d'exécution qui reste donc secret, elle a permis de ramener la question sur le feu des projecteurs. Mais chacun sait que cela prendra des années avant que l'opinion publique se range en faveur de la suppression de la peine capitale. Certaines publications favorables à son abolition ont rappelé les conditions dans lesquelles les condamnés à mort étaient exécutés par pendaison, ces derniers n'apprenant l'application de la sentence que quelques minutes avant. Les familles et les avocats sont pour leur part prévenus après. Mais les choses pourraient évoluer avec les jurys populaires. Le procès de HAYASHI Kôji accusé du meurtre de deux femmes sera la première affaire jugée en présence de jurés et susceptible de déboucher sur un réquisitoire du procureur demandant la mort. Elle est donc très suivie, car la façon dont les jurés rendront leur verdict donnera une indication sur l'état d'esprit qui règne à l'égard de la peine capitale quelques semaines après avoir découvert le lieu d'exécution.

GABRIEL BERNARD

DR

Salle d'exécution dans une prison de Tokyo.

Etudier au Japon

Achever un cursus, apprendre le japonais, devenir maître dans l'art des sushi, etc. Les possibilités ne manquent pas dans l'archipel. *Zoom Japon* vous propose d'en découvrir quelques-unes.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Des étudiants japonais entourent leur camarade français sur le campus de l'université Chûo à Tama

PARTIR Une expérience forcément originale

On connaît tous *L'Auberge espagnole* qui a symbolisé la génération Erasmus. Pourquoi ne pas tenter la version nippone ?

Muriel, Claire ou encore Tristan ont un point commun. Ils ont choisi à un moment de leur vie de quitter la France pour aller vivre une expérience unique au Japon. Ils ont laissé leurs amis, leur famille ou leur travail pour un séjour d'étude dans l'archipel avec la farouche envie de découvrir à la fois la vie étudiante dans un pays complètement différent de la France, mais aussi de se confronter à la vie quotidienne. Chacun à leur manière, avec des motivations et des objectifs différents, ils ont pris leur courage à deux mains et franchi le Rubicon. Ils auraient pu se satisfaire du programme bien rôdé d'échanges Erasmus qui leur aurait permis de partir dans un autre pays européen pour parfaire leur formation, y compris en japonais, mais ce qu'ils voulaient, c'était se plonger dans le Japon de tous les jours loin des clichés et de pouvoir se dire enfin *Yatta !* [Ça y est, j'y suis arrivé !].

Leur rêve s'est aussi réalisé parce que le Japon a fait de gros efforts d'ouverture vers l'étranger, offrant de plus en plus des possibilités pour les étudiants venus d'autres pays d'intégrer des écoles et des universités dans le cadre d'échanges ou de filières ouvertes aux étrangers. Evidemment, ce sont d'abord les Asiatiques, notamment ceux venus d'Asie du Sud-Est et de Chine, qui ont profité de l'aubaine. En 2009, les jeunes venus d'Asie représentaient 92,2 % des étudiants étrangers inscrits dans les universités japonaises contre 3,1 % d'Européens. Les Chinois étaient le contingent le plus nombreux avec 58,8 % du nombre total, très loin devant les Coréens, les Vietnamiens ou les Malaisiens. En 2009, les autorités japonaises ont recensé 132 720 étudiants étrangers, soit 7,1 % de plus que l'année précédente. Dix ans plus tôt, ils n'étaient qu'un peu moins de 56 000.

Les Japonais en veulent 300 000 d'ici 2020

Le gouvernement japonais a mis sur pied une politique visant à accueillir 300 000 étudiants étrangers d'ici 2020. C'est dire le chemin parcouru en l'espace d'une décennie. Le changement s'explique de plusieurs façons. D'une part, l'attrait du pays du Soleil-levant s'est renforcé à travers le monde, le succès de la culture populaire (manga, animation, musique) y étant pour beaucoup. D'autre part, il y a aussi la crise de l'université japonaise. Celle-ci, du fait de la dénatalité, voit le nombre d'étudiants japonais se réduire d'année en année, l'obligeant à trouver des parades comme la mise sur pied de programmes internationaux qui lui permettent de limiter la casse. En dehors de l'université classique, de nombreux étrangers, jeunes pour la plupart,

viennent au Japon pour s'inscrire dans des établissements d'enseignement du japonais langue étrangère. Pour ces écoles souvent privées, il s'agit d'une véritable aubaine. En l'espace de dix ans, le nombre des candidats à l'apprentissage ou au perfectionnement dans la langue de Mishima a plus que doublé, passant de 15 269 inscrits en 1998 à 34 937 en 2008. Au cours des dernières années, le rythme des inscriptions s'est considérablement accéléré avec une croissance moyenne annuelle de 10 %. Là encore, l'engouement pour les manga ou les dessins animés *made in Japan* explique en grande partie l'accroissement de la demande. A cela s'est ajouté des conditions économiques favorables avec un yen plutôt faible qui rendait le coût du séjour bien plus abordable. D'autre part, la mise en place du visa vacances travail (voir p. 7) qui permet à son détenteur de pouvoir travailler pendant son séjour a joué un rôle non négligeable dans l'afflux de jeunes étrangers, car cela leur permettait de gagner un peu d'argent pour améliorer leurs conditions de vie. Le renchérissement de la devise japonaise depuis le printemps 2010 risque sinon de refroidir les ardeurs des nouveaux candidats à l'aventure nippone, notamment ceux venus d'Europe, du moins de retarder de quelques mois leur départ. Mais leur envie de découvrir le Japon reste vive. De leur côté, les établissements japonais multiplient les offres pour attirer ce qui deviendra peut-être un jour une main-d'œuvre pour les entreprises nippones. Une récente étude a révélé que 10 % des principales sociétés japonaises avaient recruté des étudiants étrangers en 2010 et qu'elles étaient 21 % à envisager de le faire en 2011. Après les études, une expérience dans l'univers professionnel nippon, voilà de quoi bâtir un CV en béton armé.

ODAIRA NAMIHEI

DR

INTERVIEW

Claire de Boursetty, un échange réussi

Dans quel cadre êtes-vous partie au Japon ?

Claire de Boursetty : Après un premier séjour d'un an au Japon juste après mon baccalauréat, je me suis inscrite à la faculté de droit de Lyon III pour deux raisons : c'était l'une des rares facultés à proposer un programme d'échanges avec le Japon et la région Rhône-Alpes offrait à ses étudiants des bourses pour financer leur séjour à l'étranger.

Comment s'est déroulée la sélection ?

C. de B. : La sélection des candidats se faisait en cours de licence sur dossier et sur entretien dans la langue du pays d'accueil. Mon entretien a donc eu lieu en japonais et son but essentiel était de vérifier mon niveau de japonais et mes motivations. J'ai finalement été sélectionnée pour participer au programme d'échange de l'université de Hôsei à Tokyo.

En quoi consistait-il ?

C. de B. : Ce programme permettait à une trentaine d'étudiants de pays très différents de venir suivre une année complète de cours. Nous étions une douzaine de filles et nos conditions d'accueil étaient



idéales. Nous étions en effet logées juste à côté de l'université en plein cœur de Tokyo, à Ichigaya au dernier étage d'une petite résidence gérée par l'Université et dont les loyers étaient extrêmement modérés. Cela coûtait 80 000 yens [705 euros] pour une grande chambre meublée, eau, électricité, gaz et ménage compris.

Le programme nous permettait de suivre des cours de japonais et un choix de cours en anglais dans des matières variées : droit, économie, sociologie ou encore gestion. Nous pouvions aussi nous inscrire à des cours en japonais correspondant à notre spécialité. Les cours étaient très vivants et les professeurs faisaient souvent tout pour les rendre intéressants : présentations, débats, visites d'entreprises ou d'institutions officielles, etc.

Comment s'est passée votre vie sur place ?

C. de B. : Il était aussi possible de rentrer dans un des nombreux *bukatsu* soit un des clubs d'étudiants auquel il est, à mon sens, indispensable de participer pour apprécier la vie des étudiants japonais et se faire de bons amis. Pour ma part, j'étais dans un club peu typique puisque j'ai intégré le club de salsa ! D'autres étudiants étrangers étaient dans des clubs de musique, de dessins, de tennis, de kendo, etc.

Vous aviez d'autres activités ?

C. de B. : A côté de la faculté, après obtention d'une autorisation auprès du bureau de l'immigration, il était possible d'avoir un *baito* soit un petit boulot. Ces boulots sont assez faciles à trouver et permettent d'arrondir les fins de mois tout en découvrant là encore une des facettes typiques de la vie des étudiants japonais. Je travaillais dans un pub à Meguro, d'autres travaillaient dans des supermarchés, dans des salons de thé ou donnaient des cours de langue.

PROPOS RECUEILLIS PAR G. B.

PRATIQUE

Quelques bonnes questions à se poser

Avant de prendre son billet d'avion et de commencer à faire ses bagages, le candidat au voyage d'études a intérêt à se poser quelques questions qui lui permettront d'éviter des galères et des désillusions. En d'autres termes, il faut savoir où l'on veut mettre les pieds. L'entrée à l'université est sanctionnée par le passage d'un concours, difficile, dont le niveau varie suivant les établissements. Une fois l'examen réussi, les droits d'entrée dans les universités sont élevés. Il faut compter entre 500 000 et 1 million de yens [entre 4390 et 8790 euros] par an. A moins d'avoir gagné au loto ou d'être parent avec Liliane Bettencourt, il s'agit d'un premier obstacle important à ne pas négliger. Par ailleurs, la réussite de l'examen d'entrée nécessite une grande préparation qui suppose des mois de travail et une connaissance des programmes scolaires japonais. Bref, l'entrée directe dans un établissement supérieur japonais s'avère plutôt compliqué et exige une parfaite maîtrise de la langue japonaise.

Mais tout n'est pas perdu, il existe bien d'autres moyens d'entrer dans une fac à Tokyo ou Kyoto. Le premier et le plus évident est de participer à un programme d'échange. Selon le site de l'ambassade de France au Japon, *"en mars 2008, les établissements supérieurs français avaient conclu avec leurs partenaires japonais plus de 620 accords inter-universitaires. Les échanges s'intensifient aussi bien pour les enseignants-chercheurs que pour les étudiants. Les domaines concernés par la coopération universitaire sont des plus variés. Si les langues et les lettres tiennent à l'évidence une place importante, les collaborations dans les arts ou les domaines scientifiques plus techniques sont également très intenses"*.

Si malheureusement, l'université française à laquelle vous appartenez ne dispose pas de ce type de programme, ne vous désespérez pas, des systèmes de bourses ont été mis sur pied. Dépendant soit des gouvernements français ou japonais soit d'institutions publiques ou privées, ces aides financières peuvent débloquer des situations et donner le coup de pouce nécessaire. Parmi elles, on peut citer la bourse du Monbukagakushô (ministère de l'Education, de la Culture, du Sport, de la Science et de la Technologie) qui permet à un étudiant de bénéficier d'un soutien financier dont la durée varie selon les études entreprises. Elle est attribuée après un processus de sélection qui s'étale sur plusieurs mois. Il y a également celle gérée par la Fondation pour l'étude de la langue et de la civilisation japonaises. Elle s'adresse avant tout aux personnes qui étudient le japonais et qui veulent perfectionner leurs connaissances lors d'un séjour linguistique d'été. Les personnes doivent déposer un dossier de candidature avant la fin du mois de février contenant notamment une lettre de motivation qui aura aussi son importance au moment de la sélection.

On le voit, la motivation est au cœur de toutes ces démarches. Il convient donc avant tout de se demander si l'on a vraiment envie d'abandonner ses habitudes et son environnement quotidien pour en découvrir un totalement nouveau. En répondant à cette simple interrogation, vous aurez déjà fait un grand pas et vous pourrez prendre votre billet d'avion et commencer à réfléchir au contenu des bagages que vous emporterez avec vous.

GABRIEL BERNARD



Muriel Staraselski, le rêve d'une vie

Vous étiez salariée lorsque vous avez décidé de prendre une année pour vous consacrer à votre formation. Expliquez-nous votre expérience.
Muriel Staraselski : Au départ, mon but était de faire le Centre Franco-Japonais de Management (CFJM) avec un an en France et un an au Japon. J'ai été sélectionnée au CFJM, mais malheureusement c'est au niveau des finances que cela a bloqué. Je voulais faire un CIF rémunéré (congé individuel de formation) financé par le Fongecif. Ce dernier a refusé de financer une partie de mon salaire. Je me suis alors réorientée vers une école située à Quimper qui s'appelle Isuga (Institut de Management Europe-Asie) qui dispose aussi d'une section de japonais et propose trois mois de cours de japonais au Japon chaque année. Cette école dispose aussi de programmes d'échange avec des universités japonaises. Je n'ai pas pu en profiter car les délais étaient trop courts pour que je puisse obtenir le visa étudiant. En définitive, je pars en école de langue à Yokohama pour trois mois [Muriel est partie début octobre 2010]. C'est donc l'immersion. Je voulais



étudier le japonais, mais je voulais surtout pouvoir vivre un peu dans ce pays. Je connaissais le Japon par mes voyages, mais ce n'est pas en touriste qu'on peut découvrir un pays. Même si je réalise que trois mois, c'est très court, je pense que c'est déjà une première étape positive.

Qui s'est occupé des démarches administratives ?
M. S. : A vrai dire, il n'y en a pas. Je pars dans le cadre d'un visa touristique qui me permet de rester trois mois sur place. En revanche, les étudiants, qui partent dans le cadre d'un échange universitaire, doivent obtenir un visa étudiant. Les délais d'obtention sont longs et c'est l'université d'accueil qui les aide dans les démarches. Mais dans mon cas, la procédure était trop longue.

Comment va se dérouler votre formation sur place ?
M. S. : Elle sera intensive. Nous aurons des cours tous les matins jusqu'à 13h avec des classes par niveau. L'après-midi sera consacré aux devoirs et au travail individuel. Ce sont donc des journées pleines qui m'attendent. Les cours sont axés sur la conversation. C'est ce que je recherchais, car mon but premier est vraiment de pouvoir communiquer avec des Japonais. Mon envie est née de mon travail [Muriel est salariée chez Sumitomo] où j'ai réalisé que les possibilités d'évolution étaient limitées parce que je ne parle pas japonais. La maîtrise du japonais serait donc un plus dans mon travail. Par ailleurs, je veux continuer à travailler avec le Japon. Il est donc essentiel pour moi d'être en mesure de parler et de communiquer en japonais.

Vous tenez un blog Myu no yume [Le rêve de Muriel] depuis longtemps. Allez-vous y relater votre expérience ?
M. S. : Bien sûr. J'ai un compte Facebook, un compte Twitter et je dispsoe de ce blog (http://myunoyume.com). Je vais essayer d'y raconter ma vie quotidienne. Je veux y consigner ma perception de ce Japon que je vais découvrir, en y ajoutant des photos et des vidéos [depuis son arrivée, Muriel publie régulièrement des textes très intéressants et plein d'infos pratiques. NDLR].

Quelle sera la suite ?
M. S. : A mon retour en janvier, je commencerai les cours à Quimper. A l'issue de mes études, j'aurai un stage à effectuer. J'essaierai alors d'en trouver un au Japon même si je sais que c'est loin d'être évident de trouver un stage rémunéré là-bas. Et au terme de ce stage, je pourrai réintégrer mon poste chez Sumitomo puisqu'il s'agit d'un CIF.

PROPOS RECUEILLIS PAR O. N.

Odaira Namihei

LANGUE Nihongo wo manabô !

Plus de 400 écoles de langue japonaise existent dans l'archipel. Laquelle doit-on choisir pour réussir son séjour ?

Une des premières motivations pour la personne qui souhaite faire un séjour d'études au Japon est liée au désir d'apprendre ou de perfectionner ses connaissances linguistiques. Après avoir étudié seul(e) chez soi armé(e) d'un manuel ou d'une collection de manga en version orignale, après avoir suivi des cours dans un des nombreux établissements qui dispensent désormais des formations en langue japonaise ou après être tombé(e) amoureux(se) du Japon et de sa culture, il se peut que vous soyez tenté(e) de faire un séjour dans une des nombreuses écoles de langue de l'archipel. En l'espace de quelques années, leur nombre a explosé sous l'effet d'une demande de plus en plus forte d'étrangers désireux de pouvoir enfin comprendre les répliques de leurs personnages préférés dans les séries télévisées qu'ils téléchargent sur Internet. Actuellement, on en recense plus de 400 dans tout le pays, offrant un enseignement qui peut aller du meilleur au très mauvais. Le choix de l'école de langue peut s'effectuer en fonction de la région dans laquelle l'apprenti(e) *gakusei* (étudiant(e)) souhaite s'installer. Il est évident que le choix est beaucoup plus vaste à Tokyo (près de 160 établissements recensés) qu'à Sapporo (4). Le site Internet baptisé Japanese Language School Database (www.aikgroup.co.jp/j-school/english/index.htm) d'où proviennent ces chiffres constitue une bonne source d'information pour connaître les périodes d'admission ainsi que les tarifs pratiqués. Il faut savoir que cela coûte assez cher. Il convient donc de faire la demande d'un visa vacances travail (voir page suivante), car celui-ci autorise son détenteur à travailler. Même s'il ne s'agira dans la plupart des cas que de petits boulots, ils auront l'avantage de faire gagner un peu d'argent à l'étudiant(e) et de l'amener à pratiquer le japonais dans un autre environnement que celui de l'école. Il est donc important de penser à ce visa avant de partir.
L'idéal est peut-être de s'éloigner des grandes métropoles, ce qui permet d'éviter de se retrouver à parler anglais voire même français plutôt que japonais. Comme dans les séjours linguistiques organisés en Grande-Bretagne ou en Angleterre où les enfants envoyés pour améliorer leur *british accent* reviennent plutôt avec un accent espagnol. Voilà pourquoi, à moins de s'imposer une discipline de fer visant à ne parler que japonais y compris avec votre voisin de table népalais qui vient d'arriver, il vaut mieux privilégier les structures de province où le nombre d'élèves est plus réduit. *Nihongo wo manabô !* (*Apprenons le japonais !*).

ODAIRA NAMIHEI

INFORMATIONS

Se préparer sur le Net

Il n'y a pas encore si longtemps, il n'était pas facile d'obtenir des informations sur les possibilités d'aller étudier dans l'archipel. L'avènement d'Internet a tout changé et on ne peut que s'en féliciter. Voici une sélection de liens pratiques :
www.ambafrance-jp.org/spip.php?rubrique281
Le site de l'ambassade de France au Japon a créé une rubrique plutôt détaillée sur les études au Japon.
france-japon.net/forumjapon/viewforum.php?f=49
Ce forum est une mine d'informations et de témoignages intéressants.
www.studyjapan.go.jp/fr
Ce site multilingue mis en place par les autorités japonaises est très complet.
www.g-studyinjapan.jasso.go.jp
Une autre très bonne piste à explorer.

CULTURE **Manga ou cinéma, pourquoi pas ?**

En dehors des formations attendues, les écoles japonaises disposent de programmes originaux et créatifs.

Depuis quelques années, les éditeurs japonais s'intéressent aux auteurs étrangers de manga. Kôdansha, l'un des géants du secteur, a même lancé *Mandala*, un magazine qui regroupe les œuvres d'artistes non japonais. C'est une manière de renouveler les styles et de détecter de futurs talents. Même si les chiffres de l'édition nippone feraient pâlir de jalousie la plupart des éditeurs hexagonaux, les résultats ne sont plus aussi bons que par le passé et les responsables du secteur explorent diverses pistes. Dans le même temps, l'intérêt pour la bande dessinée japonaise et l'animation ne cesse de croître à l'étranger et bon nombre de jeunes aimeraient se lancer et s'immerger dans la culture locale pour apprendre ou améliorer les techniques qui leur permettront un jour peut-être de percer. Il existe au Japon plusieurs écoles qui forment des mangaka, des graphistes ou encore des professionnels de l'animation. La plus célèbre d'entre elles, Nihon Manga Anime Senmon Gakkô [Ecole japonaise du manga et de l'animation] (www.web-jam.jp) implantée à Niigata, à environ 400 km au nord-est de Tokyo, ne dispose pas de structure spécifique pour accueillir des étudiants étrangers ne maîtrisant pas la langue japonaise. Toutefois il n'est pas interdit de faire une demande. Plus il y aura de personnes qui manifesteront leur intérêt, plus les chances de voir cet établissement s'ouvrir à des ressortissants venus d'ailleurs. En attendant, il est possible de se tourner vers le Nihon Kôgakuin College (www.neec.ac.jp/cie/us/animation/anime.html), implanté à Tokyo, qui organise des sessions pour les étrangers. Pour l'équivalent de 1800 euros, il propose un stage de formation intensif de trois semaines auquel il faut ajouter le billet d'avion. Mais pour une première approche, cela peut être une bonne idée.

DR



Il existe des établissements spécialisés dans la formation de futurs mangaka ou spécialistes de l'animation.

Autre idée originale pour des études au Japon, le cinéma. Dans un pays où l'on produit quelque 800 films par an, il existe de nombreuses écoles. Celle fondée par feu IMAMURA Shôhei, palme d'or à Cannes pour *La Ballade de Narayama* [*Narayama Bushikô,* 1983], figure parmi les plus réputées. Installée à Yokohama, la Nihon Eiga Gakkô [Académie japonaise du cinéma] (www.eiga.ac.jp) devrait dans les prochains mois mettre en place un programme pour les étudiants. Elle n'attend plus que l'agrément du ministère de l'Education nationale. Les passionnés de mode et de design ont, quant à eux, la possibilité de faire des études au Japon. Vantan (www.vantan.com/en), qui dispose d'une grande expérience dans ces domaines, a mis sur pied des programmes pour répondre aux attentes des étrangers. L'école se veut kd'ailleurs *"borderless"* (sans frontières). Implantée au cœur de la capitale japonaise, elle propose différentes formations allant de la création de mode (3 ans) à la coiffure (2 ans) pour des étudiants qui veulent mettre une "touche" japonaise dans leur CV.

GABRIEL BERNARD

INTERVIEW

Tristan Brunet, pour une immersion totale

Dans quel cadre êtes-vous parti étudier au Japon ?

Tristan Brunet : J'ai fait deux séjours différents au Japon. Je suis parti une première fois à l'université de Kobe pendant un an dans le cadre d'un programme d'échange avec l'université Paris 7. J'étais alors en DEA. J'avais pu bénéficier d'une aide financière de la part du Japon (bourse Jasso, www.jasso.go.jp). Mais celle-ci était assez faible, environ 80 000 yens [703 euros] par mois. Ma deuxième expérience, qui a duré deux ans et demi, a été plus formelle puisqu'elle s'est faite dans le cadre de la bourse du Monbukagakushô (ministère de l'Education, de la Culture, du Sport, de la Science et de la Technologie). Celle-ci s'obtient sur dossier avec toute une procédure de sélection (évaluation linguistique, passage devant un jury). Cette bourse est plutôt liée à une démarche de recherche. J'étais en doctorat. Je suis parti étudier à l'Université des langues étrangères de Tokyo.

Votre second séjour a été plus confortable d'un point de vue financier ?

T. B. : Oui. La bourse du Monbukagakushô est suffisante pour vivre même si elle a tendance à être rognée un petit peu chaque année. D'ailleurs on est prévenu dès le départ qu'elle n'est pas fixe. Elle reste néanmoins suffisante pour vivre si l'on bénéficie des structures d'accueil de l'université et que l'on décide d'habiter au foyer. On y est logé pour des loyers tout à fait avantageux. A Kobe, j'en avais pour 12 000 yens par mois et à Tokyo, pour 20 000 yens. Avec une bourse du Monbukagakushô d'environ 160 000 yens, cela laisse de quoi vivre. Là où cela s'est un peu compliqué pour moi la seconde fois, c'est que je suis parti avec ma femme et il y a peu de structures universitaires disponibles pour les couples. Nous avons dû chercher un appartement à l'extérieur de l'université, ce qui n'a pas été très facile compte tenu de mon statut. Les propriétaires étant très exigeants sur les garants. Ils préfèrent un médecin ou un avocat plutôt qu'un prof d'université comme garant (rires). Mais nous avons finalement trouvé un endroit où nous installer.



Gabriel Bernard

Quels conseils donneriez-vous à un candidat au départ ?

T. B. : Il y a plusieurs "risques" quand on part étudier au Japon. Le premier, c'est de se laisser aller à la facilité. Comme la plupart du temps, on vit dans des foyers avec d'autres étudiants étrangers, on risque donc de passer sa vie avec des étudiants étrangers et donc de perdre de vue le Japon. J'ai connu plusieurs étudiants dans ce cas qui n'ont en définitive pas beaucoup profité de leur séjour dans l'archipel pour vraiment s'immerger. Le second, c'est de ne pas faire l'effort - et il n'est pas grand - pour comprendre comment la vie fonctionne sur les campus japonais. A la différence de la France où elle est quasi inexistante, elle est forte au Japon. Il ne faut pas hésiter à participer aux différentes activités même si, aux yeux d'un Français, cela peut paraître un peu artificiel. Il n'en est rien et c'est la meilleure façon de profiter de son séjour. Pour résumer, je dirais qu'il faut "savoir se mettre en danger" et remettre en cause nos habitudes. Mais encore une fois, il ne s'agit pas d'un gros effort. Et le jeu en vaut la chandelle.

PROPOS RECUEILLIS PAR G. B.

VACANCES TRAVAIL

Le très bon plan

L'accord bilatéral relatif au "visa vacances travail" signé entre le Japon et la France le 8 janvier 1999, a pour but de promouvoir les échanges humains et culturels entre les jeunes ressortissants des deux pays signataires", rappelle le site de l'Ambassade du Japon en France. Il permet aux jeunes Français de séjourner pendant une durée maximale d'un an sur le territoire japonais dans le *"but d'y passer des vacances avec la possibilité d'occuper un emploi susceptible de compléter les moyens financiers dont ils disposent."* Il y a cinq conditions à remplir : (1) Etre âgé de 18 à 30 ans révolus à la date du dépôt de la demande. (2) Avoir l'intention de se conformer aux termes de l'accord bilatéral. (3) Ne pas être accompagné d'enfant. (4) N'avoir jamais bénéficié de ce même visa. (5) Présenter un certificat médical attestant de la bonne santé du demandeur.

www.fr.emb-japan.go.jp/visa/vacances_travail

CUISINE Huit semaines pour être le chef

Apprendre à cuisiner japonais, rien de plus simple à la Tokyo Sushi Academy.

Ouverte en 2002, à quelques centaines de mètres de la gare de Shinjuku, à Tokyo, cette école reçoit une centaine d'étudiants, parmi lesquels figurent de plus en plus d'étrangers chaque année. Leur objectif n'est pas de parfaire leurs connaissances du japonais, à vrai dire ils n'en auront pas besoin puisque les cours sont dispensés en anglais, mais d'apprendre à faire des sushi et préparer quelques plats japonais de base. Malgré un droit d'entrée très élevé - il faut débourser un peu plus de 850 000 yens [7500 euros] -, les candidats sont très nombreux à vouloir découvrir l'art de mettre en valeur le poisson cru. Certains viennent ici pour le plaisir de la découverte, d'autres espèrent qu'ils pourront en faire ensuite leur métier. Selon le ministère de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche japonais, il y aurait quelque 20 000 restaurants de cuisine nippone à travers le monde. Dans de nombreux pays, la demande en cuisiniers sachant maîtriser la découpe et la préparation du poisson cru est souvent insatisfaite, ce qui ouvre de belles perspectives d'emploi pour ceux qui décrocheront le diplôme de la Tokyo Sushi Academy. Les responsables de cette école en sont parfaitement conscients comme le site Sushijob (www.sushijob.com) qu'ils ont créé et sur lequel des offres d'emploi dans le secteur de la restauration japonaise sont régulièrement publiées. Au bout de huit semaines, les apprentis chefs passent un examen qui validera les connaissances acquises notamment dans la manipulation des couteaux, élément crucial pour faire de très bons sushi. Au-delà de la technique, l'école cherche surtout à enseigner une philosophie, un état d'esprit forcément nouveau dans la mesure où les cultures culinaires des étudiants étrangers, en particulier ceux venus d'Europe ou d'Amérique, sont très différentes de la japonaise. C'est sans doute une des raisons du succès de cet établissement pas comme les autres. Une fois diplômé, le néo sushiman pourra soit tenter sa chance dans son pays d'origine, soit essayer de compléter sa formation auprès d'un chef japonais. Il faudra alors qu'il fasse preuve d'humilité et améliore son japonais pout entendre et comprendre les recommandations du maître.



Tokyo Sushi Academy

Pour l'examen final, les élèves doivent préparer une série de sushi.

ODAIRA NAMIHEI

RÉFÉRENCE

TOKYO SUSHI ACADEMY 8-2-5 Nishi Shinjuku, Shinjuku-ku, Tôkyô 160-0023 - Tél. : 03-3362-1755 www.sushitokyo.jp L'école propose également des cours particuliers à la journée pour 40 000 ¥ [353 €].

EXPOSITION Les arts décoratifs japonais sous influence

En faisant découvrir quelques objets rares mais représentatifs de l'évolution des mentalités, la MCJP réussit bien son coup.

"L'important, c'est l'œil, capable de déceler la beauté où elle se trouve", explique KASHIWAGI Hiroshi, spécialiste de l'art industriel. Nul doute que l'œil des visiteurs de l'exposition *Les Arts décoratifs japonais face à la modernité 1900-1930* à la Maison de la culture du Japon à Paris (MCJP) trouvera de quoi satisfaire sa quête de beauté. Quelque 80 pièces réalisées au cours de cette période particulièrement fructueuse sur le plan des échanges culturels entre le Japon et l'Occident illustrent tout le savoir-faire d'artisans-artistes désireux d'associer à leur maîtrise technique des idées venues d'ailleurs. L'organisation des expositions universelles leur a permis de s'imprégner des mouvements alors en vogue en Europe comme l'art nouveau.
Cela s'est fait petit à petit, presque naturellement. MATSUBARA Ryûichi, commissaire de l'exposition et conservateur au Musée d'art moderne de Kyoto d'où provient la plupart des objets présentés, a d'ailleurs fait un travail remarquable pour que le visiteur saisisse cette évolution. Partant de l'artisanat destiné à l'exportation grâce auquel les autorités japonaises entendaient, à la fin du XIXe et au tout début du XXe siècle, pouvoir faire le plein de devises, il souligne le sens de l'adaptation des Japonais qui répondent notamment à une demande forte d'émaux venue de l'étranger. Le vase en porcelaine blanche à décor de pivoines réalisé par SEIFÛ Yohei III et le vase de Kutani à décor de dragons peint sous couverte signé ISHINO Ryûzan en sont deux exemples concrets.
Grâce aux grands rendez-vous internationaux qui se multiplient à cette époque et où les nations représentées rivalisent d'idées pour attirer les regards, le Japon s'en sort plutôt bien. Ses artisans se déplacent et découvrent de nouvelles idées qu'ils vont chercher à mettre en application, tout en conservant certaines spécificités. *"De nombreux artisans, dessinateurs et peintres venus à Paris pour l'Exposition universelle de 1900 sont fortement influencés par la rencontre avec cet art littéralement "nouveau" qui a pour caractéristique principale une grande richesse d'expression décorative, servie par un style fluide laissant libre cours à l'imagination"*, rappelle MATSUBARA Ryûichi avant d'ajouter que *"cette nouvelle influence occidentale est pour les artisans japonais l'occasion de se dégager de l'aspect "artisanal" de leur travail et de réaliser des pièces d'une puissance créative accrue."*
En témoignent les bols à soupe en laque *maki-e* à décor de rossignols et fleurs de prunier de KIMURA Hyôsai II ou encore les teintures *yûzen* prêtées par les industries Chiso qui sont de toute beauté.
Après l'art nouveau, c'est l'art déco qui influencera un artiste comme YAMAZAKI Kakutarô. Son nécessaire en laque pour fumeur le montre très bien. Puis, un nouveau tournant est pris. Les artistes se lancent dans la production d'objets dont les formes et/ou les décors s'émancipent. Désormais, *"on peut parler d'art décoratif moderne"*, nous dit le commissaire de l'exposition. La composition pour arrangement floral de TAKAMURA Toyochika ou encore la boîte en nacre à décor de svastika de KURODA Tatsuaki prouvent la capacité des artistes japonais à créer de nouveaux objets issus d'une réflexion qui s'est faite au fur et à mesure des mois et des années. La visite est presque terminée. L'œil est satisfait, il n'a vu que du beau. Il peut donc souffler un peu, en regardant le diaporama qui présente les grandes manifestations des deux premières décennies du XXe siècle. La boucle est bouclée. En présentant cette exposition, la MCJP est tout à fait dans son rôle de passerelle entre deux cultures. Et surtout, elle le fait très bien. A ne pas manquer. Jusqu'au 23 décembre 2010.

GABRIEL BERNARD



Vase "Crépuscule au bord de l'étang" de KUSUBE Yaichi, 1920, 25,2 x 14,2 x 14,2 cm.

PRATIQUE

LES ARTS DÉCORATIFS JAPONAIS FACE À LA MODERNITÉ 1900-1930 Maison de la culture du Japon à Paris : 101 bis, quai Branly 75015 Paris.
Tél. 01 44 37 95 01.
Du mardi au samedi de 12h à 19h.
Entrée : 5 € - Catalogue : 20 €.

INTERVIEW "Je voulais faire un état des lieux"

Installée depuis près de 40 ans au Japon, Muriel Jolivet observe par le trou de la serrure l'évolution de la société nippone.


Jérémie Souteyrat

Femme dans le quartier de Shibuya, à Tokyo.

Qu'est-ce qui vous a poussée à écrire ce livre ?
Muriel Jolivet : Après avoir écrit sur les femmes (*Un Pays en mal d'enfants,* éd. La Découverte, 1993), puis sur les hommes (*Homo japonicus,* éd. Picquier, 2000), je voulais écrire sur les jeunes qui avaient déjà eu la parole dans *Tokyo Memories* [éd. Antipodes, 2007]. Ils et elles m'ont toujours interessée parce qu'ils représentent l'avenir du Japon. C'est par eux que j'ai commencé mon étude en faisant un master sur l'intégration des jeunes pas la voie du mariage, puis une thèse sur l'intégration des jeunes par la voie du travail –les diplômés des universités japonaises [*L'Université au service de l'économie japonaise,* éd. Economica, 1985]. J'ai voulu faire un état des lieux tel que je l'ai découvert.
Votre ouvrage montre combien les Japonais sont doués pour forger des néologismes. Toutefois, le terme qui surpasse tous les autres et qui est en quelque sorte à l'origine de la plupart des situations décrites dans votre livre est kakusa *[fracture]. Un mot qui semble avoir totalement déstabilisé le pays. Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur ses effets dévastateurs ?*
M. J. : Quand je suis arrivée au Japon, juste après la crise du pétrole en 1973, les Japonais se rassuraient mutuellement en se disant qu'ils appartenaient à la classe moyenne, même si elle était subdivisée en "moyenne supérieure", "moyenne-moyenne" et "moyenne inférieure". Ce concept était entretenu par l'anthropologue NAKANE Chie qui parlait *"d'égalité des chances pour tous".* En fait, personne n'y croyait vraiment puisqu'il était évident que pour espérer entrer au saint des saints [à l'université de Tokyo], il fallait passer par un circuit que tout le monde était loin de pouvoir s'offrir. Il m'est arrivé de contrarier NAKANE Chie, en développant ce point de vue qu'elle n'ignorait pas, puisqu'elle officiait à l'université de Tokyo. Seulement, elle allait dans le sens du politiquement correct...
Les jeunes aujourd'hui sont devenus réalistes. Ils évaluent globalement leurs chances. Ils ne se font plus trop d'illusions quant à l'égalité affichée. Pragmatiques, ils essayent de tirer parti de la situation, et ceux qui sont *freeter*, faute de mieux, ont souvent un rêve, un jardin secret.
Il est difficile de ne pas être pessimiste à l'égard du Japon après la lecture de votre livre. On a bien l'impression que la plupart des Japonais, les jeunes en particulier, subit. Pourtant depuis trois ou quatre ans une partie d'entre eux commence à vouloir changer les choses. Je pense à des personnalités comme AMAMIYA Karin ou YUASA Makoto.
M. J. : Il y a toujours eu des "clous qui dépassent", des résistances et des contestations. Mais bien souvent, l'Occident n'y a pas prêté attention ou les écartait des images orientalistes. Je suis toujours surprise qu'on taxe mes écrits de pessimistes. Je suis d'un naturel très optimiste, très gaie, ce qui ne m'empêche pas d'être très réaliste. Je ne me raconte pas d'histoires, je vis dans la réalité. Marie Ndiaye définit un écrivain comme quelqu'un qui regarde par le trou de la serrure, il me semble que c'est la définition même du sociologue. Je suis extrêmement curieuse, et je ne me contente pas de clichés. Je suis quelqu'un qui regarde derrière le miroir, derrière la façade ou sous les tatami. J'observe, je lis tout ce qui me tombe sous la main et je découvre énormément de choses que je ne soupçonnais pas. Je pars sans a priori. Si je m'étais contentée d'écrire sur les *cosplay*, je me serais follement amusée, le livre aurait été optimiste, gai, aurait flatté un certain lectorat qu'il aurait aussi berné. Benetton a été le premier à publier un catalogue de photos intitulé *Kokeshi dolls* sur le *cosplay*. Il est charmant en apparence, et je l'ai offert à de nombreux amis. Seulement si on lit le texte qui accompagne les magnifiques images, on lit des comptes-rendus archi sombres, parfois atroces... Je n'ai rien inventé ! Quand j'écris, je me laisse guider par l'uni-

BIOGRAPHIE

MURIEL JOLIVET est sociologue. Elle enseigne à l'université Sophia à Tokyo. Elle est l'auteur de très nombreux ouvrages qui sont devenus des références.

vers que je découvre en lisant. Le Japon est un pays que j'aime passionnément. Les Japonais n'ont jamais cessé de me fasciner, et depuis 37 ans que je suis là, je ne fréquente qu'eux. Mon corps s'est cogné au Japon. Je souffre des mêmes maux que les Japonais. J'écoute avec la même appréhension l'annonce de l'allergie au pollen des cyprès, et j'éternue à l'unisson dans la rue ou dans le métro. Avec de nombreux pèlerins, j'ai parcouru à pied les 1400 km qui séparent les 88 temples sacrés du Shikoku, et c'est sans doute mon meilleur souvenir, avec les heures pendant lesquelles je continue à transpirer dans les *dôjô* à la recherche de l'âme de l'Orient.

On découvre un univers un peu murakamien

Ecrire est un engagement : veut-on flatter et vendre ? Ou veut-on transmettre une réalité qui n'est pas toujours facile à dire ? Mais bien entendu, on a le droit de refuser de regarder par le trou de la serrure. D'ailleurs beaucoup de Japonais préfèrent ne pas s'y risquer... Le Japon est un pays sans aspérités en surface. Si on gratte un peu, on découvre alors un univers un peu murakamien (des deux MURAKAMI d'ailleurs, Haruki aussi bien que Ryû).

Il m'est arrivé d'être comparée à Karel van Wolferen [auteur de *L'Enigme de la puissance japonaise*, éd. Laffont, 1990], ce Hollandais dont les Japonais attendent les analyses philosophico-politiques avec "stupeur et tremblements", en se demandant ce qu'il va encore pouvoir leur trouver. Pourtant, ils se précipitent sur ses livres pour les analyser et les traduire. Je ne sais pas si c'est flatteur pour Karel van Wolferen, mais je suis extrêmement flattée par la comparaison. L'écrivain Fatou Diome a dit récemment qu'elle critiquait la France parce qu'elle était Française. Je ne sais pas si je suis devenue Japonaise. Il faut aussi lire entre les lignes, car la critique est souvent l'expression de la tristesse ressentie face à la disparition d'un certain Japon. Ce type de posture critique demande d'ailleurs une grande implication personnelle. Mais c'est parce que j'aime profondément cette patrie d'adoption, que j'y ai noué des liens amicaux mais également familiaux, parce que c'est le pays qui a vu grandir mes enfants que j'essaie d'être la plus fidèle à la réalité. Je suis impliquée sur le plan personnel dans mes livres. Il y a une partie de moi parce que ce pays est en moi, et qu'il a aussi façonné l'écrivaine que je suis. YUASA Makoto est un homme remarquable que j'ai eu le plaisir et l'honneur d'écouter plusieurs fois. Il a une tête de révolutionnaire, superbe, et je le classe dans la même catégorie que MIZUTANI Osamu, ce prof qui passe ses nuits à ramasser les jeunes à la dérive. Ce sont des hommes de terrain, ils ne sont pas de ceux qui baissent les bras en disant : "*Shikataga nai*" [on n'y peut rien]. Ils lancent un cri d'espoir... Mais YUASA est loin d'être optimiste. Il est le premier à déplorer le relâchement des liens de solidarité dans la famille, car les jeunes, qui sont à la rue, ne peuvent compter que sur eux-mêmes. Il se montre particulièrement préoccupé par le nombre de suicides annuels qui dépasse la barre des trente mille depuis neuf années consécutives...

La moitié du livre est consacrée aux rapports amoureux, au mariage, au sexe. Là encore, le constat est affligeant.

M. J. : Le mariage est un thème que j'avais abordé dans mon master, soutenu en 1977. Le mariage est une obsession partagée par la majorité des pays asiatiques, imprégnés de confucianisme. C'est d'ailleurs le thème de *Jukyo to makeinu* [le confucianisme et les chiens battus], le dernier livre de SAKAI Junko. On retrouve la même tendance en Corée, pays encore plus confucianiste. On "doit" se marier, on adhère au principe, mais on souhaite faire un meilleur mariage que son entourage, alors on attend, longtemps, trop longtemps avant de se "brader" in extremis. C'était le thème du livre de TANIZAKI Jun'ichirô, *Quatre sœurs* [*Sasame yuki*, éd. Gallimard]. Ecrit en 1948, ce livre reste d'actualité. En lisant les best-sellers sur le sujet, je me suis rendu compte que rien ne changeait, tout juste la manière de formuler cette obsession nationale. Inutile de dire que notre manière de vivre sans mariage, en déconcubinant et en recomposant de moultes manières est considérée comme très décadente par les Japonais.

Les "herbivores" (*sôshoku dansei*) ont toujours existé au Japon, ce sont les stéréotypes sur la virilité qui les empêchaient de s'exprimer. Des étudiants de l'université de Tokyo m'ont affirmé récemment qu'ils n'avaient aucune honte à se définir comme herbivores, pour la bonne raison que ces derniers avaient plus de succès auprès des filles... L'autre jour, dans la salle d'attente de mon herboriste, j'ai pris le premier magazine de la pile et je suis encore tombée sur un article sur les couples sexless. Je n'ai rien inventé : c'est une réalité à laquelle on est confronté presque quotidiennement dans les médias.

PROPOS RECUEILLIS PAR ODAIRA NAMIHEI

NOTE DE LECTURE

Il existe au Japon un seul mont Fuji, moins de dix mille geishas, et il n'y a plus de samouraïs en costumes depuis quatre-vingt-dix ans. Il existe aussi quatre-vingt-dix millions de Japonais. Le mont Fuji, les geishas, les samouraïs ont inspiré de nombreux ouvrages d'étrangers. Les quatre-vingt-dix millions de Japonais beaucoup moins. Nous allons parler d'eux." C'est en ces termes que le journaliste Marcel Giuglaris, qui nous a quittés au début de l'année, introduisait son livre *Visa pour le Japon* paru en 1958 chez Gallimard. Cinquante ans plus tard, Muriel Jolivet s'est aussi penchée sur eux, sur ces Japonais que nous connaissons mal en définitive et dont le quotidien nous est très lointain. Dans *Japon, la crise des modèles,* la sociologue dresse un portrait sans concession de la société nippone et de ses membres en proie à de grandes difficultés. Simplement avec force exemples, elle donne au fil des pages des clés indispensables pour comprendre ce qui se cache derrière les clichés que les médias véhiculent encore sur le Japon. Les *otaku* ont remplacé les samouraïs, mais on n'en sait pas beaucoup plus sur eux. Muriel Jolivet a choisi de nous parler des Japonais, des jeunes en particulier. En 300 pages, elle remet les pendules à l'heure et nous offre un des livres les plus intéressants sur le Japon publiés au cours des vingt dernières années. **O. N.**



JAPON, LA CRISE DES MODÈLES, Muriel Jolivet, éd. Philippe Picquier, 22 €, www.editions-picquier.fr

PORTRAIT L'audacieux Saitô Yoshihiro

Prêt à tout expérimenter, le photographe est devenu une référence dans l'univers du livre gastronomique.

L'éclat de son œil est malicieux. Son sourire, rassurant. Mais ne vous fiez pas à cette apparence tendre. SAITÔ Yoshihiro dirige d'une main de fer la société d'édition et de marketing qu'il a créée il y a maintenant trente-six ans. Super Edition, implantée à Tokyo, compte une douzaine de livres et des photos publicitaires reconnus dans tout le pays. Depuis sept ans, SAITÔ Yoshihiro n'est plus seulement directeur artistique, il est également photographe. Ses clichés surprenants et atypiques ont retenu l'attention du chef français, Guy Martin, du Grand Véfour, à Paris. Ensemble, ils ont réalisé en 2009 *L'art de Guy Martin*, un ouvrage gastronomique ambitieux et luxueux aux allures baroques.

La photo, SAITÔ Yoshihiro est tombé dedans un peu par hasard. Début des années 2000, il souhaitait réaliser le premier livre de cuisine gastronomique de Super Edition avec la table Yonemura, une institution de Kyoto. Mais les contraintes étaient particulièrement fortes. *"L'établissement est ouvert chaque jour de l'année sans exception. Le seul créneau disponible pour la prise de vue était le dimanche entre 11 h et 15 h. Jugeant la réalisation trop périlleuse, notre photographe nous a lâchés. J'ai donc décidé de prendre le relais"*, se souvient-il. L'idée du livre était de retracer une année de la vie du restaurant par ses menus. Un travail de titan réalisé en un temps record. *"La photographie culinaire exige généralement la réalisation de plusieurs assiettes, je n'en voulais qu'une. Aucun artifice. Conserver le côté éphémère de la fraîcheur, à l'image du sushi, sitôt confectionné, sitôt dégusté"*, ajoute-t-il. Des saveurs intactes capturées sur papier glacé.


SAITÔ Yoshihiro et son appareil conçu spécialement pour photographier le comédien ICHIKAWA Kamejirô.

Johann Fleuri

Publié en 2004, ce premier livre a rencontré un petit succès, remportant le Prix gourmand de Paris. L'audace de SAITÔ est saluée. Alors qu'il prend l'avion, Guy Martin, se voit remettre un exemplaire entre les mains. Impressionné, il veut rencontrer le photographe et lui confier la réalisation d'un livre consacré à son restaurant. *"Guy Martin m'a donné carte blanche. Il m'a fait confiance"*, confie le photographe. Avant la prise de vue, rien d'établi. En quelques minutes, clic-clac, c'est dans la boîte. Un travail dans l'urgence qui paie. SAITÔ Yoshihiro marche à l'adrénaline et n'a peur de rien. Les ustensiles volent, l'artiste coupe, broie, déchiquette. Schlack, schlack, c'est terminé, plat suivant ! Le résultat ? Le rosé de l'épaule d'agneau fraichement tranché, un cappuccino café-cacahuète qui déborde généreusement de sa tasse, un poisson passé à la moulinette... *"Je commence par une photo d'ensemble, puis j'improvise ! Dans le déroulé des pages du livre, je fais le contraire. Je pars du détail pour arriver à l'assiette"*. Le spaghetti en plastique se déroule et s'enroule avant de devenir assiette de pâtes géométrique. Une inspiration qui s'est rapidement transformée en échange culturel entre le photographe et le chef. *"Après avoir vu les premiers clichés, Guy Martin a ajouté de nouvelles recettes. On a vu aussi apparaître des sobas"*, se réjouit l'artiste.

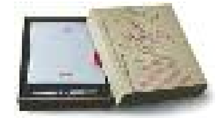
Fort de cet ouvrage, SAITÔ Yoshihiro multiplie désormais les projets. Photographe attitré du comédien ICHIKAWA Kamejirô, célèbre notamment pour ses performances dans l'art du *kabuki*, il souhaite lui consacrer un recueil de photos. *"Pour le photographier sur scène, j'utilise un appareil photo unique en son genre [cf. ci-contre] qui me permet de prendre deux clichés, de près et de loin simultanément, lors de ses prestations scéniques. Tout cet appareillage est enfermé dans une boîte pour protéger l'acteur du bruit,* explique-t-il. *Je réfléchis également à un livre de cuisine traditionnelle japonaise."*

Passionné d'art en tous genres, SAITÔ Yoshihiro dévore les livres qu'il achète en quantité. En février 2010, il a ouvert un café dans le quartier branché de Harajuku, à Tokyo. Baptisé *Bibliothèque* (en français, s'il vous plaît), l'établissement met à disposition les livres de sa société bien sûr, mais aussi bien d'autres ouvrages dédiés à la photographie, au design, à l'architecture, à la gastronomie, à la calligraphie japonaise, en passant par les travaux d'Helmut Newton ou les affiches de Savignac. *Bibliothèque* propose aussi des conférences (Rakugo, le métier de teinturier, etc.) et des projections de films en japonais et en français. De quoi ravir les francophones et passionner les francophiles.

JOHANN FLEURI

RÉFÉRENCE

63 RECETTES photographiées de manière subtile et audacieuse. Un véritable livre d'art de 636 pages, relié avec les nappes du Grand Véfour et présenté dans un précieux coffret. *L'Art de Guy Martin*, Guy Martin et SAITÔ Yoshihiro, Super Edition, 750 €. www.superedition.co.jp.



En novembre à la MCJP

Jusqu'au 23 déc. — Exposition

Les arts décoratifs japonais face à la modernité 1900-1930



Composition pour arrangement floral, Toyochika Takamura, 1926, Collection particulière

Jusqu'au 5 fév. — Cinéma

Panorama du cinéma japonais contemporain 2ème volet

Les années 2000-2010



Sad Vacation © Style Jam

2 nov. 13h30 > 18h — Colloque

KYOTO : recto verso

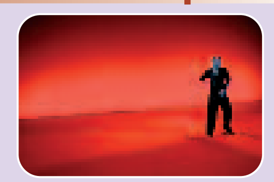
Introduction : Programme universitaire éducationnel : préservation et revitalisation de l'héritage culturel à Kyôto par Mieko SAWADA, professeur au Kyoto Institute of Technology, coordinatrice du projet.

- **Kyôto la belle : Paysage de la tradition dans la vie actuelle**
Par Ikuko Ishibashi, rédactrice, coordinatrice, auteur.
- **Kyôto réinterprétée : Paysage riche en signifiants dans la vie ordinaire**
Par Philippe Bonnin, directeur de recherches au CNRS, professeur à l'université de Niigata, directeur du réseau thématique JAPARCHI.
- **Kyôto et la dualité : Paysage équivoque à travers la monumentalité**
Par Masatsugu Nishida, historien de l'architecture, maître de conférences au Kyoto Institute of Technology.

12 et 13 nov. à 20h — Danse contemporaine

Hiroaki Umeda
Haptic / 1. centrifugal

Une alternance de violence et de douceur, marquée par un graphisme visuel épuré.



© Shin Yamagata

Langue japonaise

• Concours d'expression en japonais

Ce concours organisé par la MCJP depuis 2007 a pour but de promouvoir la langue japonaise et son enseignement en France. Les finalistes prononceront leur discours en public le 12 mars 2011 dans la grande salle de la MCJP. Date limite d'inscription : 31 janvier 2011

• Concours de haïku en japonais

La MCJP organise, à l'intention de toutes celles et ceux qui étudient la langue japonaise, un concours de haïku en japonais. Pourquoi ne pas tenter, vous aussi, d'exprimer en 17 syllabes ce que vous inspirent la nature et les saisons ? Cérémonie de remise des prix le 12 mars 2011, lors de la phase finale de sélection des candidats du Concours d'expression en japonais. Date limite d'inscription : 31 janvier 2011

Plus de renseignements sur :
www.mcjp.fr/francais/langue-japonaise/

16 nov. à 17h30 — Conférence

Le riz et les pâtes dans l'alimentation des Japonais

Conférence de **Naomichi Ishige**, professeur honoraire du Musée National d'Ethnologie (Osaka). Discutante : Jane Cobbi du CNRS/Maison des Sciences de l'Homme. L'anthropologue Naomichi Ishige s'appuiera sur l'étendue de ses connaissances pour montrer l'évolution des deux piliers de l'alimentation japonaise que sont le riz et les pâtes.

18 nov. 14h > 19h — Colloque

Orient/Occident - Une attraction mutuelle

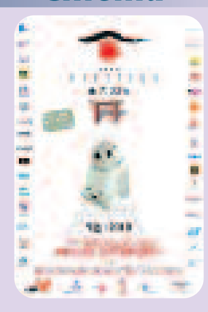
Colloque organisé dans le cadre de l'exposition *Les arts décoratifs japonais face à la modernité – 1900/1930*

Intervenants : Tetsurô Degawa (directeur du Museum of Oriental Ceramics, Osaka), **Shigemi Inaga** (International Research Center for Japanese Studies), **Tetsuhiro Katô** (Kwansei Gakuin University), **Ryûichi Matsubara** (National Museum of Modern Art, Kyoto), **Masaaki Ozaki** (directeur du National Museum of Modern Art, Kyoto), **Hidetsugu Yamano** (National Museum of Modern Art, Kyoto), **Christophe Marquet** (Professeur à l'INALCO)

20 nov. > 4 déc. — Cinéma

Festival du film japonais contemporain
Kinotayo

Pour sa 5ème édition, le festival Kinotayo présente une programmation très étoffée avec une trentaine de films à l'affiche.



Expositions, spectacles, cinéma, conférences, cours, démonstrations, langue japonaise, bibliothèque…
Découvrez toute la programmation sur : **www.mcjp.fr**

Maison de la culture du Japon à Paris / Fondation du Japon
101 bis, quai Branly 75015 Paris
M° Bir-Hakeim | RER Champ de Mars

Accueil/Informations : 01 44 37 95 01
Ouverture : du mardi au samedi de 12h à 19h, nocturne le jeudi jusqu'à 20h
Fermé les dimanches, lundis et jours fériés



www.jpf.go.jp

Maison de la culture du Japon à Paris
パリ日本文化会館

PRATIQUE Le japonais pour les gens pressés

Un excellent guide de conversation vient de paraître au Japon. Nous l'avons testé.

Parler japonais est devenu pour beaucoup une obsession. Il y a quelques jours, une lycéenne m'exposait son envie de pouvoir s'exprimer dans la langue de MISHIMA. Elle avait bien essayé d'apprendre seule. Mais elle n'était pas satisfaite, car elle voulait pouvoir dire des phrases et s'entretenir avec des Japonais de son âge. Pour la rassurer, je lui ai recommandé de se tourner vers l'ouvrage de NISHIKAWA Kaoru et HIRASAWA Mari qui, en dépit de sa modeste présentation, se révèle être un outil extrêmement pratique pour ceux et celles qui veulent "parler" japonais en moins de temps qu'il ne faut pour le dire. L'idée des deux auteurs, c'est d'offrir au lecteur un vocabulaire simple à utiliser dans des situations de la vie quotidienne. Plus de deux mille mots illustrés sont ainsi proposés et placés dans des phrases qui permettront au voyageur de pouvoir prendre le train, de pénétrer dans un restaurant sans avoir peur de ne rien comprendre ou même de réagir en japonais en cas de problème. Elles ont pensé à tout, y compris à donner à la fin de leur livre quelques conseils judicieux sur la façon de se comporter face à des Japonais et de mieux comprendre leurs réactions. En 130 pages, le japonais devient abordable et le Japon n'est plus tout à fait un mystère. Un véritable tour de force qui, bien sûr, ne remplace pas des cours classiques de langue, mais qui constitue une bonne entrée en matière. **ODAIRA NAMIHEI**



RÉFÉRENCE

JAPON (ÉDITION EN FRANÇAIS), NISHIKAWA Kaoru & HIRASAWA Mari, coll. Yubisashi, éd. Joho Center Publishing, 1500 ¥ - www.yubisashi.com

CINÉ-CLUB *Zoom Japon* fait son cinéma

Votre mensuel préféré vous invite à un nouveau rendez-vous avec le 7e art.

Nous en rêvions, nous le faisons. Après avoir lancé *Zoom Japon* en juin dernier, nous voulions continuer à parler du Japon par d'autres moyens que la presse, en mettant notamment l'accent sur le cinéma qui constitue à nos yeux une excellente porte d'entrée pour comprendre un pays et sa société. En collaboration avec KAWAKITA Kiyomasa, amoureux du 7e art qui s'est occupé pendant de nombreuses années de la Biennale du cinéma japonais à Orléans, et le cinéma La Pagode, lieu mythique des amoureux des salles obscures, nous avons mis sur pied un rendez-vous mensuel au cours duquel nous présenterons un film, récent ou ancien, et organiserons un débat avec un spécialiste sur un thème en relation avec l'œuvre programmée. Des classiques signés NARUSE, KUROSAWA ou MIZOGUCHI côtoieront des films de réalisateurs moins connus ou même inconnus en France. La vocation de *Rendez-vous avec le Japon,* nom donné à cette manifestation, est de donner ou redonner leur chance à des longs métrages qui ont parfois fait l'objet d'un passage éclair dans les salles obscures françaises, en les replaçant dans leur contexte de manière à leur permettre d'être appréciés à leur juste valeur. Tout en puisant dans un catalogue d'œuvres qui ont déjà été projetées sur le territoire français, nous allons nous attacher à promouvoir des films inédits et proposer des avant-premières quand nous en aurons l'opportunité. Mais le tout sans chichi. La première séance est fixée le samedi 13 novembre à 10h30 avec *Solanin*, un film signé MIKI Takahiro. Ce long métrage quasi inédit en France (il n'a été projeté que deux fois au Festival Paris cinéma) est inspiré du manga éponyme d'ASANO Inio dont nous avions parlé dans notre numéro de juillet. A l'issue de la projection de cette très bonne adaptation, un débat avec le public sera organisé afin d'évoquer quelques aspects notables du film. De quoi bien commencer son week-end.

O. N.

PRATIQUE

RENDEZ-VOUS AVEC LE JAPON : SOLANIN
Samedi 13 novembre à 10h30. Cinéma La Pagode, 57, rue de Babylone, 75007 Paris.

MANGA Dostoïevski, une passion toute japonaise

Parmi les nombreux manga qui sortent en ce moment, l'adaptation libre et actuelle de *Crime et châtiment* vaut le détour.

Le saviez-vous ? Les Japonais vouent un culte à Fédor Dostoïevski au point que Jean-Philippe Jaccard, professeur à l'université de Genève et spécialiste de l'écrivain russe, n'hésite pas à parler de dostomania pour décrire cet engouement. Depuis que KUROSAWA Akira a adapté *L'Idiot* (*Hakuchi*, 1951), le pays du Soleil-levant s'est mis à lire l'auteur de Crime et châtiment paru en 1866. Les Japonais ont non seulement dévoré son œuvre, mais ils s'en sont aussi inspirés, comme en témoigne l'excellent *Syndrome 1866* signé OCHIAI Naoyuki dont le cinquième volume paraît le 10 novembre chez Delcourt. Le titre original de ce manga est d'ailleurs *Tsumi to batsu* qui signifie en français crime et châtiment, un choix qui marque clairement la filiation avec l'œuvre originale. Sur son blog, OCHIAI Naoyuki se demandait si le titre français serait de nature à amener les lecteurs à s'intéresser à son manga dans la mesure où *"les Français ne semblent pas, dit-on, aimer les romans de Dostoïevski, en particulier* Crime et châtiment". En tout cas, l'histoire qu'OCHIAI Naoyuki a développée est très prenante et ses personnages sont tout aussi forts que ceux imaginés il y a près de 150 ans par l'écrivain russe. Miroku a remplacé Raskolnikov, mais le malaise des deux étudiants est identique et il aboutit à la même conséquence : un meurtre. Tandis que le second supprime une vieille usurière, symbole d'une société russe en crise à la fin du XIXe siècle, le premier élimine une lycéenne, proxénète à ses heures, qui symbolise la dépravation morale du Japon en ce début de troisième millénaire. Ce que l'on appelle *enjo kôsai* (relation dite assistée) pour évoquer la prostitution lycéenne est devenu un fléau dans l'archipel, mais ce n'est pas sur ce sujet que l'auteur de *Syndrome 1866* insiste. Il ne fait que rappeler une réalité que les Japonais n'aiment guère évoquer. Comme Raskolnikov, Miroku est torturé par le poids de son crime qui est décrit dans le deuxième et le troisième volume de façon tout à fait remarquable. Le découpage de la scène est particulièrement réussi. OCHIAI Naoyuki parvient quasiment à nous faire partager les doutes et les tourments du jeune meurtrier. Celui-ci doit désormais vivre avec un sentiment de culpabilité qui le ronge littéralement et l'isole encore davantage. La lecture de ce manga m'a en tout cas donné envie de relire Dostoïevski. Merci M. OCHIAI. **G. B.**

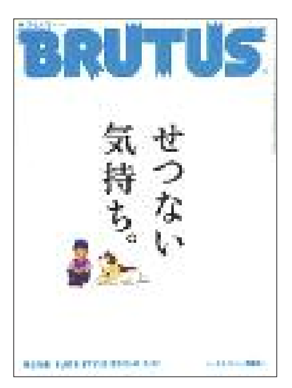


RÉFÉRENCE

SYNDROME 1866 de OCHIAI Naoyuki, trad. par Tetsuya Yano, éd. Delcourt, coll. Akata, 5 volumes déjà parus, 7,50 € - www.editions-delcourt.fr

Bonjour tristesse

Comme le rappelait si bien Dominique Rivolier dans son excellent *Rires du Japon* [éd. Philippe Picquier, 2005], *"quand, au XVIe siècle, les premiers étrangers mirent le pied sur l'île du Soleil-levant, grande fut leur surprise en découvrant le sourire aimable des Japonais quelles que soient les circonstances. Comment comprendre qu'il ne s'agissait pas de moquerie, mais de politesse. C'est certainement, encore aujourd'hui, le comportement le plus déroutant pour un Occidental peu familier des mœurs nippones."* **Cette réflexion est aussi valable au sujet de bien d'autres attitudes des Japonais qu'il est parfois difficile d'analyser et de rendre en français. C'est le cas notamment de *setsunai kimochi*, expression à la mode actuellement dans l'archipel. Elle désigne un état d'esprit entre mélancolie et tristesse, une sorte de pincement au cœur que les Japonais peuvent ressentir en regardant des téléfilms coréens ou en pensant au personnage de manga Doraemon. Le terme qui illustre ce sentimentalisme typiquement japonais peut-il s'exporter au même titre que *kawaii* ou *mottainai* ? se demande le bimensuel *Brutus* qui s'intéresse de près à cette tendance. La réponse ne viendra pas tout de suite. Il faudra attendre encore un peu.**



GOÛT Owa Beer part à la conquête de l'Europe

Ambitieux et motivé, un jeune brasseur japonais implanté en Belgique propose une bière surprenante et goûteuse.

En ces temps de mondialisation, on ne s'étonne plus de trouver des fraises ou des cerises en hiver. On ne s'étonne plus également de découvrir dans les rayons de nos supermarchés des vins venus du Chili, des Etats-Unis ou d'Australie. La bière chinoise et la bière japonaise commencent à tailler des croupières aux autres bières étrangères. Kirin ou Asahi, les deux marques les mieux implantées sur le territoire français, sont encore loin de devenir les rivales de Heineken ou Kronenbourg, mais leur nom évoque quelque chose à tous ces Français — et ils sont nombreux — qui fréquentent régulièrement des restaurants japonais ou "pseudo" japonais (c'est-à-dire tous les restaurants chinois transformés par opportunisme commercial en établissements spécialisés en sushi et yakitori). Il se peut que dans quelques années, une autre marque devienne une référence. Il s'agit d'Owa Beer, une bière japonaise créée et brassée en Belgique par IMAI Leô, un ancien de chez Kirin, qui voulait produire une bière de caractère, spécialement adaptée à la cuisine japonaise. *"J'avais envie d'une bière qui ne soit pas trop légère et qui puisse s'apprécier avec des plats japonais"*, raconte-t-il. L'un de ses secrets de fabrication est la présence de thé qui renforce l'amertume de ce breuvage quand il pénètre dans le palais avant de le rendre plus doux. Quand il parle de sa bière, M. IMAI se montre très sérieux. Derrière son visage encore juvénile, on perçoit la volonté d'un homme plein de conviction. *"Bien sûr que je veux réussir et vendre beaucoup de ma production. Mais je veux qu'elle soit mise en valeur dans des établissements qui pratiquent une cuisine japonaise authentique. C'est la seule façon de pouvoir pleinement l'apprécier"*, explique-t-il. Implanté en Belgique où il a dû rivaliser d'efforts pour se lancer dans ce pays où la bière est la boisson nationale, M. IMAI commercialise sa bière dans une bonne trentaine de restaurants. Il a commencé aussi à se tourner vers de nouveaux marchés comme l'Allemagne ou l'Angleterre où l'accueil a été très bon. Fort de ce succès, il s'attaque désormais à la France, mais toujours avec la même exigence. C'est pourquoi, on ne trouve sa bière pour le moment que dans des établissements parmi les plus cotés de la capitale comme Aïda et Shu. L'épicerie Kioko en vend aussi au détail. *"Une bonne bière mérite une bonne cuisine"*, ajoute le brasseur toujours plein de sérieux. S'il est autant attaché à marier bonne chère et bonne bière, c'est que M. IMAI a l'ambition d'ouvrir dans les années à venir son propre restaurant de cuisine japonaise où il pourra faire déguster sa bière déjà récompensée en 2008 par l'Institut international du goût et de la qualité qui lui a décerné un Superior Taste Award 3 étoiles. En attendant de réaliser ce rêve, notre brasseur va augmenter sa production et continuer à tisser des liens entre l'Europe et le Japon comme le nom de sa bière le dit si bien. Owa signifie littéralement Europe-Japon. Une jolie appellation qui en dit long sur les ambitions de M. IMAI.

ODAIRA NAMIHEI



Odaira Namihei

LANGUE Keigo : Restons polis s'il vous plaît

Politesse, respect, modestie… Des notions essentielles pour vivre au Japon qui passent par la langue.

La confrontation directe avec ses premiers interlocuteurs japonais rend parfois l'élève, même sérieux, perplexe. Il connaît les bases de la conversation en japonais, maîtrise le vocabulaire essentiel, a l'oreille déjà bien formée avec une bonne reconnaissance orale, mais il arrive bien souvent qu'il ne connaisse pas, ou mal, toutes les subtilités de la politesse du langage à la japonaise : le *keigo*.

> ようこそ いらっしゃいました。
> *Yôkoso irasshaimashita.*
> Vous êtes le bienvenu.

Irasshaimashita, forme passée du verbe *irassharu* (ou *irasshaimasu*) qui signifie ici venir. Le verbe *kuru* ? Trop neutre, et donc inapproprié. Le sens est pourtant le même, alors pourquoi se compliquer la vie en jonglant avec le vocabulaire ? Pourquoi faire de telles acrobaties qui font courir le risque de se prendre les pieds dans le tapis et de passer pour un mal dégrossi ? Justement parce que c'est en adaptant son vocabulaire à son interlocuteur ou à la personne de qui l'on parle que l'on est le plus pertinent en japonais, le plus séant, le plus sociable, et donc le plus juste. L'utilisation de la forme de respect du verbe *venir* dans la phrase de l'exemple ci-dessus tient du statut d'invité de Pipo qui n'entretient à ce stade absolument aucune intimité avec cette famille d'accueil. Au titre de jeune petit Français dont le confort de son séjour dans l'archipel va en grande partie être assuré par ses hôtes si attentionnés, Pipo devrait théoriquement répliquer par un modeste et formel :

> お世話になりますので、よろしくお願いいたします。
> *Osewa ni narimasu no de, yoroshiku onegai itashimasu.*
> Je m'en remets à vous, merci pour votre indulgence.

Notez au passage que la fameuse formule abordée dans notre précédent numéro est ici quelque peu modifiée, *shimasu* étant remplacé par *itashimasu*, son équivalent modeste. Mais au lieu de ça, Pipo baragouine. C'est ici le non recours à un niveau de langage plus soutenu qui fait de lui un personnage "important" et lui procure ce sentiment d'être accueilli comme un prince.
Le *keigo* et ses subtilités peuvent être apprivoisés en pratiquant la langue au quotidien, et ils sont nécessaires à tous ceux qui souhaitent dépasser le cadre d'un échange touristique. En revanche, les Japonais n'attendent pas du touriste qu'il sache en maîtriser tous les rouages. L'étranger de passage s'exprimant en *keigo* relève de l'exceptionnel, du hors-norme, sûrement pas du naturel. Mais son quotidien, qui véhicule à longueur de journée ce langage soutenu (le service à la japonaise est aussi dans les mots), justifie à lui seul l'apprentissage des formules de base. Même le distributeur automatique de billets parle en *keigo*, et si vous n'avez certes pas besoin de lui répondre, il est toujours préférable de bien le comprendre.

PIERRE FERRAGUT

PRATIQUE

LE MOT DU MOIS

親切 (shinsetsu) : gentil

ホストファミリーの皆さんがあまりにも親切なので、感動しました。

Hosuto famirî no minasan ga amari ni mo shinsetsu na no de, kandô shimashita.

Les membres de ma famille d'accueil sont d'une grande gentillesse, j'en suis très touché.

PIPO AU JAPON

trop gentils









Un champignon qui vaut son pesant d'or

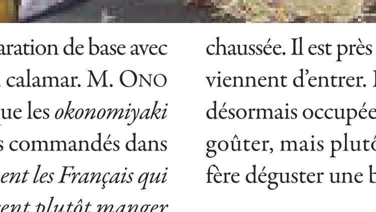
***"Approchez messieurs dames ! Il sont beaux mes champignons ! Ils sont beaux !"* Cette phrase, on l'entend souvent sur les marchés parisiens en ce début d'automne. Cèpes, girolles et autres trompettes de la mort envahissent les étals à des prix souvent prohibitifs lorsqu'il s'agit de champignons récoltés en France. En effet depuis plusieurs années, il n'est pas rare de trouver de la girolle venue de Roumanie sans doute plus abordable, mais bien souvent moins goûteuse. Le transport et le stockage n'ayant pas permis de préserver la qualité gustative de ce produit fragile. Les Japonais sont confrontés au même problème avec le *matsutake* (champignon des pins), un produit très recherché pour sa chair blanche et parfumée. De plus en plus rare, il n'est pas aisé d'en trouver dans les boutiques japonaises. Cette année, pourtant, le champignon roi est de retour et dans certains endroits, on n'hésite pas à faire campagne sur "la chance" que représente le fait de pouvoir trouver des *matsutake* récoltés au Japon. Provenant des préfectures d'Iwate, de Miyagi et de Nagano, le *matsutake* version 2010 est tout de même commercialisé entre 10 000 et 15 000 yens [entre 89 et 133 euros] les 400 g. Pour ce prix-là, il vaut mieux savoir les accommoder.**



RESTAURANT Chez Aki, la crêpe fait recette

Dans ce restaurant populaire et achalandé, on sert entre autres une savoureuse spécialité du Kansai.

Parmi les très nombreux restaurants de la fameuse rue Sainte-Anne, au cœur de ce que certains appellent le quartier japonais, Aki possède une solide réputation, notamment chez les amateurs français de cuisine japonaise. Ces derniers représentent d'ailleurs 80 % de la clientèle alors que dans d'autres lieux de la même rue, la proportion de clients français est moins élevée. Quand on demande pourquoi à ONO Yôsuke, son directeur, celui-ci répond laconiquement : *"Okonomiyaki"*. En effet, Aki propose cette spécialité rare que l'on traduit souvent par l'expression crêpe japonaise. Spécialité du Kansai, la région d'Osaka, cette préparation savoureuse s'accommode de différentes façons, chacun pouvant choisir de compléter la préparation de base avec du porc, des crevettes ou encore du calamar. M. ONO qui est un homme précis explique que les *okonomiyaki* représentent environ 40 % des plats commandés dans son restaurant. *"Ce sont principalement les Français qui les consomment, les Japonais préfèrent plutôt manger des soba"*, ajoute-t-il. Ouvert en 2006, Aki appartient à M. Lee qui possède également les restaurants Sapporo et Kadoya ainsi que la boulangerie Aki sur laquelle nous reviendrons dans un prochain numéro. Outre sa spécialité de crêpe japonaise, son succès s'explique aussi par l'ambiance sympathique qui y règne. Malgré l'activité intense entre 12h et 14h30, le personnel efficace est particulièrement accueillant et chaleureux. Si l'on ajoute une politique tarifaire attractive, le restaurant dispose de deux atouts supplémentaires qui contribuent à le rendre populaire auprès d'un public plutôt jeune. Le midi, le premier menu composé de soba et d'un demi *katsudon* (porc pané sur un lit de riz) ne coûte que 11 euros. Qui plus est la qualité est au rendez-vous. Le menu *okonomiyaki* est quant à lui à 13,50 euros (une soupe miso, un *okonomiyaki* et une salade japonaise). Lorsqu'on est installé dans la salle au sous-sol, on peut apercevoir le chef qui prépare les *okonomiyaki* sur une grande plaque chauffante. C'est un peu frustrant, car au Japon, la plupart du temps, c'est le client qui le prépare lui-même. Un jour peut-être Aki s'équipera pour permettre ce type de service. En attendant, M. Ono jette un regard satisfait dans la salle du rez-de-chaussée. Il est près de 16 heures, trois nouveaux clients viennent d'entrer. Pratiquement toutes les tables sont désormais occupées. *"Très bien"*, dit-il. C'est l'heure du goûter, mais plutôt qu'une crêpe bretonne, on préfère déguster une bonne crêpe japonaise.



Gabriel Bernard

GABRIEL BERNARD

PRATIQUE

S'Y RENDRE 11 bis rue Sainte-Anne 75001 Paris Tél. 01 42 97 54 27 - Ouvert sans interruption tous les jours sauf dimanche de 11h30 à 22h30.

LA RECETTE DE YÔSUKE, chef de Aki

Poulet teriyaki sur lit de riz
(Tori no teriyaki don)

Si tout est bon dans le cochon, tout leur plaît dans le poulet. Les Japonais aiment assurément cette volaille que l'on retrouve dans de nombreux plats. Ils l'utilisent comme ingrédient d'une soupe, grillé rapidement, ou encore dégusté en sashimi. Les brochettes de poulet (*yakitori*), éléments incontournables de la plupart des restaurants qui se prétendent japonais, sont sans doute la préparation la plus connue pour le poulet au Japon puisqu'on utilise quasiment tous ses morceaux pour préparer ces brochettes. *Sasami* (blanc de poulet), *Negima* (oignon vert et blanc de poulet), *Nankotsu* (cartilage de poulet), *Tsukune* (boulette de viande de poulet), *Torikawa* (peau de poulet) ou encore *Tebasaki* (aile de poulet) figurent toujours sur les cartes des restaurants de yakitori qui se respectent.
Les Japonais apprécient aussi les abats de cette volaille que l'on peut préparer de maintes manières. Le cœur, les rognons, le foie sont riches en vitamines. Pour les déguster simplement, on enlève d'abord le sang en les trempant dans beaucoup d'eau pendant une quinzaine de minutes. Une fois lavés et égouttés, on les fait bouillir quelques minutes dans de l'eau avec un poireau et un peu de gingembre. Cela permet de retirer leur amertume. Ensuite, on peut les préparer selon son goût dans un mélange, par exemple, de sauce de soja, sake et sucre. Le résultat vous étonnera.

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)


Gabriel Bernard

4 cuisses de poulet désossées
1 c. à soupe de farine
1 c. à soupe d'huile
4 bols de riz

Pour la sauce :
80 ml de sauce de soja
50 ml de mirin
50 ml de sake
30 g de sucre
150 ml d'eau
10 ml de jus de gingembre

Pour la décoration :
Du gingembre coupé en julienne
Du poireau coupé finement
Une feuille de nori découpée en fines lamelles

PRÉPARATION

1 - Couper en deux les cuisses de poulet et saupoudrer de farine. **2** - Faire chauffer l'huile dans une poêle et griller les cuisses sur les deux faces. Les mettre ensuite dans une assiette et réserver. **3** - Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients. **4** - Après avoir jeté l'huile de la poêle, mettre la sauce déjà mélangée et chauffer à feu vif. **5** - Porter à ébullition. **6** - Déposer les cuisses de poulet. Laisser cuire en arrosant régulièrement. **7** - Eteindre le feu lorsque la sauce est caramélisée et les cuisses de poulet laquées. **8** - Découper les cuisses en petits morceaux faciles à manger. Les déposer sur un lit de riz en y versant un peu de sauce. **9** - Décorer avec le gingembre en julienne et le poireau.

David Arnaud

Hashima rebaptisée Gunkanjima parce qu'elle ressemblait au loin à un cuirassé.

DESTINATION **Hashima, le vaisseau fantôme**

Au large de Nagasaki, cette île est un des sites industriels les plus intéressants du pays. Elle est désormais accessible au public.

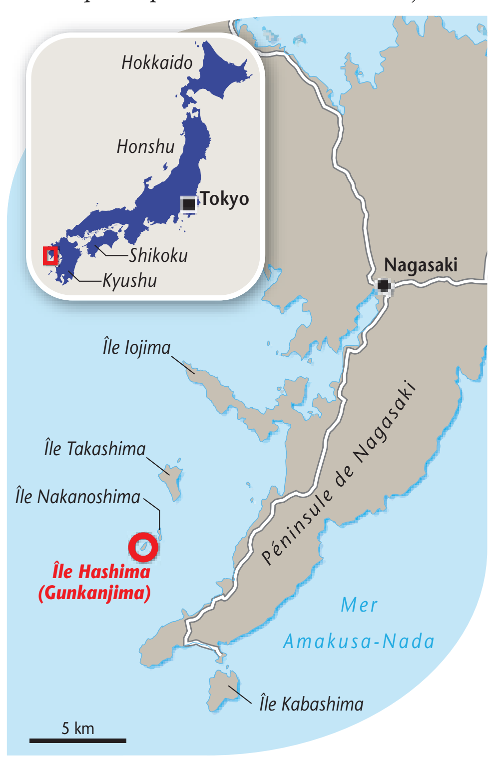
Derrière sa silhouette qui se détache à l'horizon, on ne soupçonne pas ce que cette île recèle comme trésors. Ici pas question de temple bouddhique du XIe siècle ou de château comme celui de Himeji que nous présentions dans notre précédente édition. Ici tout est plus contemporain, mais tout aussi important que les vestiges les plus anciens, car ce que propose l'île de Hashima au regard des touristes résume l'histoire du Japon de la fin du XIXe siècle à nos jours. Pendant de nombreuses années, les Japonais ont superbement ignoré cette île de 60 000 mètres carrés rebaptisée, dans les années 1920, Gunkanjima [l'île cuirassé] parce que son architecture, vue de loin, rappelait le navire de guerre Tosa. Aujourd'hui, les Japonais la redécouvrent au même titre qu'ils commencent à s'intéresser à ce qu'on appelle l'archéologie industrielle. Comme les Français dans les années 1980, ils ont récemment pris conscience de l'importance de leur passé industriel qu'ils ont souvent négligé, détruit ou transformé en parc d'attractions comme le site sidérurgique de Yawata appartenant à Nippon Steel qui est devenu Space World. Hashima-Gunkanjima a purement été abandonnée en 1974, lorsque Mitsubishi, propriétaire des lieux, a décidé d'arrêter l'exploitation de la mine de houille qui était la raison d'être de ce site. Elle constitue un témoignage unique de la montée en puissance de l'industrie japonaise et d'un savoir-faire architectural unique. L'histoire a commencé de façon modeste en 1810 avec la découverte d'un gisement de houille. Puis, tout s'est accéléré à par-

PRATIQUE

S'Y RENDRE Depuis 2009, il est possible de débarquer sur Gunkanjima. Des visites sont organisées au départ du port de Nagasaki. Il faut compter près de trois heures pour effectuer la traversée et la visite. Il vous en coûtera 4 000 yens [35 euros]. Premier départ à 9h, le second à 12h10 (13h10 l'été). Pour plus d'informations, Yamasa Kaiun Tél. : 095-822-5002 ou www.gunkan-jima.net



tir de 1890 lorsque Mistubishi a racheté l'île pour 100 000 yens. En quarante années, Hashima est passée du statut de rocher quasi vierge à celui de cité ouvrière où vivaient en moyenne 3 000 personnes. Au début des années 1960, elle en comptera plus de 5 000, faisant de ce lieu l'endroit le plus densément peuplé du monde. Pour loger tout ce petit monde, les ingénieurs ont rivalisé d'imagination et ont fait appel aux technologies de pointe pour construire en 1916 le premier immeuble en béton armé du Japon. Deux ans plus tard, Gunkanjima pourra s'enorgueillir de posséder alors le plus haut bâtiment du pays avec ses neuf étages. Chaque espace disponible a été exploité pour tenter d'améliorer le quotidien des mineurs et de leur famille qui vivaient coincés sur l'île tout au long de l'année. Les toits ont été transformés en jardin afin de permettre aux habitants de cultiver des légumes et même du riz. C'est cette vie quotidienne que l'on peut aussi retrouver à Gunkanjima. ▶



INTERVIEW

SAKAMOTO Dôtoku, défenseur de la mémoire

Quand avez-vous lancé votre association visant à faire figurer Gunkanjima au patrimoine mondial ?

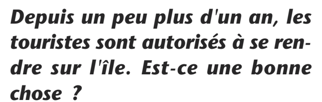
SAKAMOTO Dôtoku : Il y a 10 ans. Au début, ma principale motivation était d'ordre personnel. Je voulais conserver ma ville natale. Puis au fil des années, mon regard sur cette île a évolué. Je connaissais Hashima, mais je ne connaissais pas Gunkanjima. Désormais lorsque je contemple Gunkanjima, je perçois différemment les choses que je connaissais comme les bâtiments datant de l'ère Taishô. Les habitants de l'île n'avaient pas besoin de le savoir. Les passerelles entre les bâtiments, n'étaient que de simples passages pour nous. Pourtant tout cela semble extraordinaire pour les gens venus de l'extérieur. Cela m'a fait réfléchir à la valeur de Gunkanjima en tant que patrimoine. Le Dôme de Hiroshima appartient au patrimoine mondial. Il nous rappelle qu'il ne faut pas répéter la même erreur. Pour moi, si l'on arrive à exploiter une nouvelle ressource d'énergie qui remplacera le nucléaire et améliorera l'environnement, les bâtiments de Gunkanjima n'auront plus besoin d'être inscrits au patrimoine. Certains cherchent à créer des endroits touristiques afin d'attirer les visiteurs. Ce n'est pas mon but.

Depuis un peu plus d'un an, les touristes sont autorisés à se rendre sur l'île. Est-ce une bonne chose ?

S. D. : Je suis content d'avoir l'occasion de parler de mes idées aux touristes. Cependant, les anciens habitants de Hashima ne sont pas tout à fait favorables à cette évolution. Pour eux, c'est comme si leur maison était exposée aux regards d'inconnus. On peut le comprendre. Comme on y a laissé beaucoup de choses en partant, ce n'est pas facile de s'en détacher. En ce qui me concerne, je ne peux m'adresser qu'à 20 ou 30 personnes à chaque fois, ce qui est peu, mais si chacun en parle à une personne, mon message se répandra. J'ai l'impression d'incarner cette île pour transmettre le message de ses bâtiments. Je n'aurais jamais continué à faire ce travail si je n'en avais pas été persuadé.



Né en 1954, SAKAMOTO Dôtoku a vécu huit ans sur l'île jusqu'à la fermeture de la mine. Il se démène depuis plusieurs années pour que la valeur historique de ce territoire soit reconnue.



Pensez-vous que Gunkanjima puisse un jour redevenir une île habitée par les hommes ?

S. D. : Non, je ne le pense pas. Il est possible que certains anciens habitants le souhaiteraient parce que nous menions une vie aisée grâce à la houille qui se vendait cher. Mais on ne vit plus à la même époque. Et à l'avenir, je ne pense pas qu'on puisse retrouver la même aisance.

Si vous deviez résumer Ginkanjima en un mot…

S. D. : La mémoire de l'avenir. En principe, la notion de mémoire est associée au passé. Pourtant on doit considérer l'île comme un avertissement pour notre avenir. Il faut que nous sachions comprendre ce que Gunkanjima signifie pour que cette trace du passé ne devienne pas notre futur.

Depuis que j'ai commencé à travailler autour de l'île, j'ai beaucoup réfléchi. Les autorités ont aussi décidé d'inscrire la houillère de Hashima au patrimoine mondial. Elle y figure actuellement sur la liste indicative en tant que témoignage de la modernisation de la région de Kyûshû et Yamaguchi. En revanche, il n'est pas question de Gunkanjima, je pense. Ce qui est inscrit sur la liste indicative ne concerne que ce qui a été construit jusqu'en 1887. Étant donné que les bâtiments de Gunkanjima sont apparus après, en fait, il n'y a que le vestige du puits de la mine qui peut figurer au patrimoine mondial. Tant que l'ile entière ne sera pas reconnue dans son ensemble, mon activé ne cessera pas. Je sais bien que cela ne se réalisera pas avant ma mort, mais cela ne m'empêche pas de poursuivre mon engagement jusqu'au bout.

PROPOS RECUEILLIS PAR KOGA Ritsuko

The way to world heritage Gunkanjima

Gunkanjima dans les années 1960. La vie quotidienne était rythmée par toutes sortes de fêtes et de célébrations.

La présence de très nombreux objets laissés par la population au moment de son départ précipité en 1974 donne l'impression que l'île est peuplée de fantômes. Parmi eux figurent aussi ceux dont personne ne veut entendre parler : les Coréens. Représentant la main-d'œuvre forcée qui a travaillé sur l'île entre 1925 et 1945 dans des conditions très dures et subi de nombreuses discriminations, ils appartiennent à l'histoire de Gunkanjima au même titre que son architecture bétonnée, symbole du dynamisme économique d'un pays qui voulait faire partie du club des grandes puissances. En posant le pied sur Gunkanjima, on est rapidement pris de vertige par la force qui se dégage de l'ensemble. On comprend dès lors pourquoi certains ont décidé de se battre pour en sauvegarder la mémoire et la transmettre aux générations futures. Il faudrait maintenant qu'un travail de conservation soit entrepris, car les immeubles construits il y a près de 100 ans sont menacés de destruction. Pour accomplir ce voyage dans le temps, il existe désormais des visites organisées à partir de Nagasaki à qui appartient désormais Gunkanjima. Profitez-en.

GABRIEL BERNARD

TÉMOIGNAGE **Sur l'île interdite**

Le photographe David Arnaud a pu se rendre à Gunkanjima. Il en a rapporté un reportage qu'il présente à Espace Japon.

Hashima, Gunkanjima, Gunkanshima, Battleship Island. Ces mots désignent tous le même morceau de terre. Une île située en mer d'Amakusa au large de Nagasaki. Elle ne laisse pas indifférent, elle fascine. Rêve pour certains, but ultime pour d'autres, elle a connu au siècle dernier la plus forte densité de population au monde. Elle a accueilli des mineurs qui sont venus l'habiter avec leur famille. Puis ses hôtes ont dû la quitter dans les années 1970. Depuis l'île a été interdite, elle est devenue *haikyo* (ruines), livrant ses vestiges aux vents et à l'écume. Pour toutes ces raisons, j'ai voulu la rencontrer pour qu'elle me livre son histoire . J'ai voulu faire de cette rencontre un moment unique : *Ichigo ichi-e*, comme disent les Japonais.
Je consacre mon travail à la découverte de friches. Mes pas sont attirés par la matière. La rouille, les débris, l'oxydation, ces corps en décomposition racontent une histoire, des histoires. Histoire d'une vie passée et histoire d'une vie en devenir. La visite de ces lieux nécessite cependant le respect de trois règles : ne rien prendre, ne rien laisser, ne rien casser. Leur respect et la situation particulière de l'île m'ont permis de vous rapporter ce reportage inédit. Interdite pendant longtemps au public, uniquement accessible par bateau, elle a pu ainsi conserver son âme. Une chaussure, une poupée, un vêtement, autant d'objets qui ont pu être saisis sur l'instant et livrer une partie de leur secret. J'y retournerai.

DAVID ARNAUD

EXPOSITION

Grâce à l'aide d'Espace Japon, David Arnaud a obtenu l'autorisation de la ville de Nagasaki de faire un reportage inédit à Gunkanjima en avril 2010, en se rendant dans la partie interdite au public. L'artiste exposera du 9 au 27 novembre à Espace Japon une trentaine de ses photographies. Trois grands tableaux réalisés avec son père Guy Arnaud, peintre-sculpteur, viendront compléter cette exposition originale réalisée avec le soutien de la ville de Nagasaki, la Nagasaki Film & Media Commission et CLAIR Paris.
Au cours de l'événement, Espace Japon vous propose trois rendez-vous :
Le mardi 9 novembre de 18h à 21h. Vernissage en présence de l'artiste accompagné d'une dégustation de cuisine japonaise offerte par la société tokyoïte Okonomi Japon.



David Arnaud

Ce qu'il reste de l'école, bâtiment de 6 étages qui accueillait les écoliers et les collégiens.

Le mercredi 10 novembre de 19h à 21h. Un atelier de préparation au voyage autour de Nagasaki et Gunkanjima (25 € - 20 € pour les adhérents et groupe).
Le samedi 20 novembre de 19h à 21h. Projection d'un documentaire sur Gunkanjima et un concert exceptionnel du groupe franco-japonais Tristesse Contemporaine.

GUNKANJIMA REQUIEM
Espace Japon 12, rue de Nancy 75010 Paris
Tél. : 01 47 00 77 47 - www.espacejapon.com
Du mardi au vendredi 13h-19h / samedi 13h-18h

GUIDE Tokyo dans la poche

Les éditions Gallimard proposent un guide très pratique pour visiter la capitale japonaise. 123 grammes. Qui dit mieux ?

Voyager léger. Telle est la devise la plus communément partagée par les touristes dans la mesure où les compagnies aériennes sont de plus en plus strictes en ce qui concerne le poids des bagages. A moins de bénéficier de la classe affaires ou de la première classe, on a rarement droit à plus de 20 kg. Aussi hésite-t-on à partir avec le volumineux guide de voyage certes important pour se retrouver sur place, mais décidément bien trop lourd à porter. On peut décider d'arracher les pages qui intéressent ou de les photocopier si l'on se concentre sur une destination bien précise. Il reste aussi la solution de se procurer un guide de poche pratique et bien fait. Il en existe malheureusement peu. C'est pourquoi, on peut se féliciter de la sortie chez Gallimard de *Tokyo, cartoville*. Ce guide qui se plie, se déplie et se replie au gré de ses envies s'avère en effet très pratique dès lors qu'on se limite à circuler dans la capitale et à la visiter. On passe ainsi d'un quartier à un autre en tournant une page. Si l'on veut explorer l'un d'entre eux, il suffit de déplier la page pour tomber sur une carte assez précise où figurent les principaux sites à visiter, les stations de métro et les gares. Autour de la carte, des explications succinctes mais précises permettent de saisir les points forts des lieux choisis. Il en va de même pour les restaurants et les hôtels. Ne vous attendez pas bien sûr à trouver la petite adresse sympa, ce n'est de toute façon pas la vocation de cet ouvrage qui se veut avant tout pratique. Et si l'on ajoute qu'il pèse 123 grammes, voilà un argument de poids incontestable.

ODAIRA NAMIHEI

RÉFÉRENCE

TOKYO, CARTOVILLE, Vincent Grandferry, Cécile Parisot & François-Xavier Robert, Gallimard, 8,40 € - www.guides.gallimard.fr

EXPOSITION Maruyama Ôkyo à l'honneur

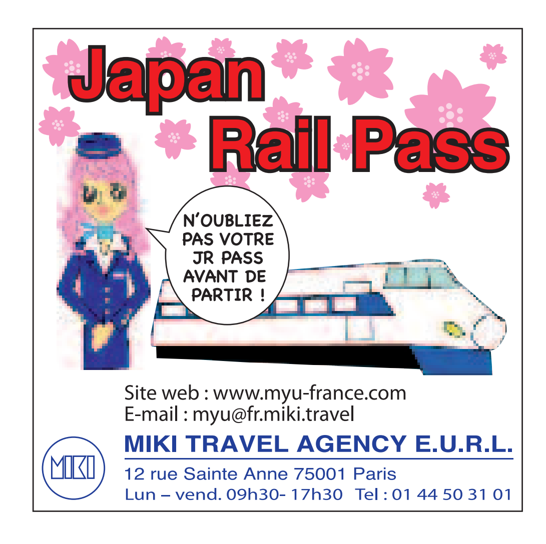
Peintre de la fin du XVIIIe siècle, MARUYAMA Ôkyo était particulièrement apprécié par les notables de Kyoto. La famille Mitsui, une des familles les plus riches de l'époque, a souvent fait appel à lui. Juste retour des choses, le musée Mitsui lui rend un très bel hommage. Jusqu'au 28 novembre.

MITSUI MUSEUM
Nihonbashi Muromachi 2-1-1, Chuo-ku, Tokyo
www.mitsui-museum.jp

ONSEN Le bonheur est dans le bain

La région du Tôhoku regorge de sources thermales. Parmi les nombreuses que l'on peut recommander, citons celle d'Inazumi dans la préfecture d'Akita. Son bain extérieur qui donne sur la forêt est particulièrement agréable. 12 750 ¥ [113 €] la nuit avec deux délicieux repas.

INAZUMI ONSEN
Tél. : 0183-56-2131
www.inazumi.co.jp







Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
ZOOM JAPON

Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France

Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Pierre Ferragut, Jérémie Souteyrat, David Coll Blanco, Ritsuko Koga, Aurélie Boissière, Johann Fleuri, David Arnaud, Elodie Brisson , Yoshié Takano, Takako Taniguchi, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Kanda Graphisme (maquette).

Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi, Rié Tanaka.

Responsable de la publication : Dan Béraud

Fashion

JAPAN

IMAGINATION

Surprise School

Energy

Vantan Groupe

Cette école de design fondée en 1965 compte aujourd'hui 10 campus à travers le Japon avec des spécialisations telles que : mode,cuisine, manga(bande dessinee),dessin anime,jeux video, maquillage, décoration intérieure, art graphique et cinéma. Au Japon l'école est reconnue pour son savoir-faire avec plus de 45 ans d'expériences en formation professionnelle et en développement de carrière dans le monde de la création artistique. *(http://www.vantan.jp)*

Vantan Design Institute International X-SEED

The first and only advanced design course in Japan that is offered all in English. In order to educate creators and designers who can work not only in Japan all but also in the world, this course will recruit a group of students in the field of design with high potential from worldwide. In the furture, when the International X-SEED graduates are recognized for their future possibilities in fashion industory,they will become new talented who supports them to prepare for their worldwide fashion debut. *(http://www.vantan.com/inter-xseed/)*

URL ▶ http://www.vantan.com/inter-xseed/ E-mail ▶ global@vantan.co.jp

